centurión

ESPECIAS – CONDIMENTOS - DESHIDRATADOS

FICHA TECNICA	Página 1 de 2

AJI MOLIDO

MARCA:
centurión

INGREDIENTES:
Pimiento picante en vaina molida en forma gruesa

PROCEDENCIA:
Salta - Argentina

VIDA UTIL - CONSERVACION:
Este producto posee una vida útil de 2 años desde el momento de su envasado, deberá conservarse en lugares secos y frescos, es aconsejable no estivar apoyando en paredes, evitar lugares muy húmedos, en ambientes con humedad y calor persistentes controlar que las bolsas no levanten temperatura, si ello sucede mover las estivas

EMPAQUE
Sobres de 25g y/o 50g y/o 250g, bolsas de ½ kg. Y/o 1 Kg. y/o 25 Kg. + Pedidos especiales
En cajas de cartón corrugado de 15 y/o 25 y/o 50 sobres cada una + Pedidos especiales

USOS MAS COMUNES:
Empanadas, guisos, pizzas, y en general comidas donde de requieran sabores picantes

MODO DE EMPLEO:
Se usa directamente del envoltorio como viene al natural

INSCRIPCION SANITARIA
R.P.E. (Registro Provincial de Empresas): 02-030095
R.N.P.A. (Registro Nacional de Productos Alimenticios): 02-505935

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO
Artículo 1203
Con el nombre de Ají molido, pisado, triturado o picado, se entiende el polvo grosero formado por la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.
El ají molido se puede distinguir por su sabor en: dulce y picante.
No tendrá mas de 14% de agua a 100-105 C°y de 5% d e cloruros expresados en cloruro de sodio.
Con el nombre de Ají Cumbarí, se distingue a una variedad de ají muy picante, rojo y pequeño, procedente del norte argentino

FICHA TECNICA	Página 2 de 2

PARAMETROS SENSORIALES

Determinación	Especificación
Color	Rojo intenso
Aspecto	Rastros de vaina molida
Olor	Característico - picante
Sabor	Característico – fuerte

PARAMETROS ANALÍTICOS – C.A.A.

Determinación	Especificación		
	Mínimo	Máximo	Valor
Humedad % a 100 -105º C.		14%	
Cloruro de sodio		5%	

PLANTA ELABORADORA:

CENTURION S.R.L:
Pedro Larre 6025
Isidro Casanova
Buenos Aires - Argentina